

LA CERÀMICA AL BAIX Penedès. ELS FONTANA I EL VENDRELL

RICARD SAGARRA I POCH

*Estudi sobre la forma de treballar la terrissa a l'obra-
dors dels Fontana, al Vendrell, família centenària de
terrisaires. Com a dades remarcables hi ha que totes
les peces són fetes a mà. Les seves principals
peces són el pitxell ("botija") i els cànirs per a diferents usos.
No fan tupins ni olles. El vidrat verd, a la part superior
dels cànirs, distingeix les peces al Baix Penedès.
Tot i així no s'aparten de les tipologies generals
de tot Catalunya.*

LA CERÀMICA AL BAIX Penedès: ELS FONTANA I EL VENDRELL

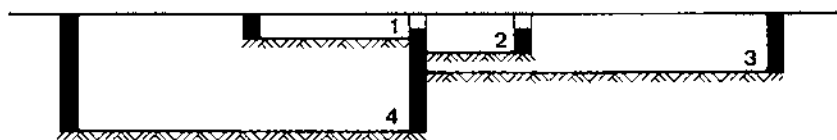
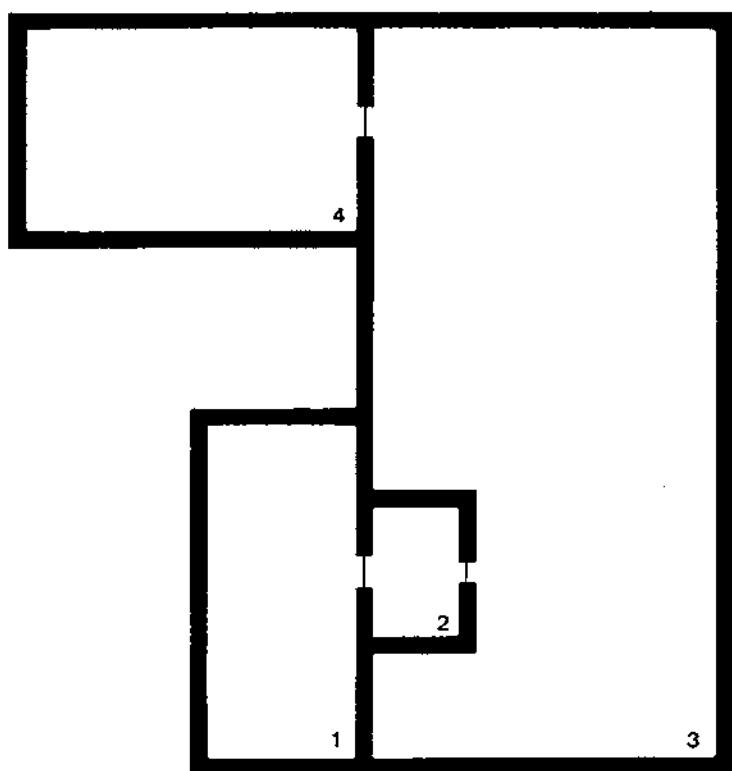
Dels cinc tallers terrissaires que existien a principis de segle al Vendrell, no en queda només que un, el d'En Francesc Fontana i el seu fill Joan.

Aquest treball és un recull de la seva forma de treballar i de les peces més tradicionals que són típiques del poble del Vendrell i el seu entorn, el Baix Penedès. Aquest és, en l'actualitat, l'únic centre productor de terrissa popular de tot el Gran Penedès.

I - OBTENCIÓ I PREPARACIÓ D'ARGILES

Abans, l'argila emprada per aquest obrador procedia de les terreres existents, fins no fa gaire, entre Calafell i Sant Salvador, on actualment s'aixequen blocs d'apartaments per a estiuejants. S'extreia manualment amb pics i pales i la transportaven en carros, amb grans rodes de fusta, arrossegats per ases o rucs. S'utilitzaven carros especials en forma de caixa, no massa grans, ja que la càrrega era molt feixuga.

En arribar a l'obrador es posava la terra en una bassa no gaire fonda, es picava amb unes masses de fusta de mànec llarg i s'hi afegia aigua. Quan era una barbotina, es remanava amb una aixada bastant ampla, quedant així, sota, les pedres i altres impureses. Aquesta operació es repetia quatre vegades més i finalment es



Sistema de basses comunicants utilitzades per separar les impureses de l'argila.

deixava reposar per tal que s'evaporés l'aigua. Quan era consistent, es ratllava la terra amb una canya, es deixava assecar i després es treien els panots. El fang obtingut es pastava amb els peus, es feia una muntanya i es posava dalt al terrisser, fins aplanar-la totalment. Aquesta operació es repetia un parell de vegades. Abans de fer-lo servir per fer les peces, es tornava a pastar a mà per donar-li major plasticitat. Les argiles del Vendrell són de tipus calcari ferruginós bastant magres. Per això calia barrejar-hi alguns tipus de terra per obtenir un fang apte per a ésser treballat.

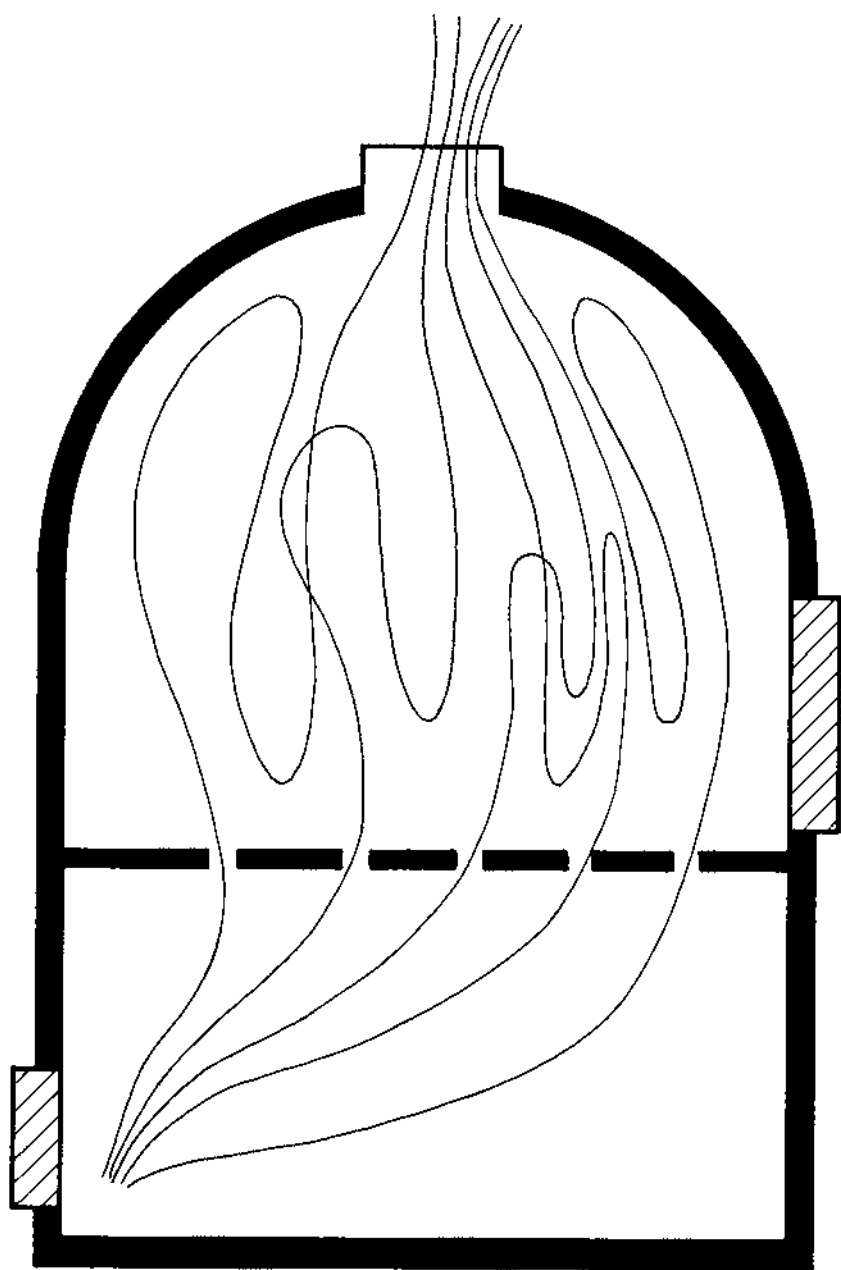
Actualment, a causa de la feixugor d'aquestes operacions, fan servir fang en paquets preparats procedents de la Bisbal.

II - ELABORACIÓ I CUITA DE LES PECES

Exceptuant les teules, els Fontana mai no fan peces a mà. Utilitzen sempre el torn de peu.



Carro utilitzat en el transport de l'argila de les terreres a l'obrador.



Secció d'un forn hispano-morisc.

Les teules són posades sobre uns motiles que els donen la forma en assecar-se. Es deixaven a dins l'obrador i també a uns porxos adjunts a l'obrador per tal que el procés fos més lent i no perdessin la forma, a causa d'una contracció molt ràpida.

Com s'ha dit, en aquest obrador s'utilitza el torn de peu per al modelat de les peces. Un cop seques es col·loquen al forn per a la cuita del biscuit. A continuació es passa al procés d'esmaltat utilitzant mini de plom, si es vol aconseguir un vidrat transparent o barrejant-hi òxid de coure, per tal d'obtenir el vidrat verd. Seguidament es procedeix a la segona cuita, al forn de llenya, i en acabar-la es retoquen les peces que s'han enganxat al suport.

III - ELS FORNS

Aquests terrissaires disposen de dos forns del tipus hispanomorisc, un de 10 m³, que actualment no fan servir, per ésser massa gran, i un de 3 m³. El primer va ésser constituït, segons Francesc Fontana, fa més de cent anys.

La cambra de cocció d'aquest forn és arrodonida, amb porta estreta i alta.

Un cop carregat el forn es procedeix a la preparació per a la seva encesa. Es tapa la porta amb totxos massissos sobreposats i es cobreixen amb un morter de cendres de fusta i aigua. El forn s'encén amb fogots per fer flama i més endavant amb llenya de pi. Se segueix amb aquesta mescla de llenya fins al final de la cuita, que dura unes vuit hores. Un cop aconseguit el punt de cocció desitjat es tapa la boca de càrrega de la llenya amb totxos i morter de cendra. Abans de tapar-lo del tot es tira palla dins el forn perquè no es refredi massa ràpid i es procedeix a enllestir el mur de tancament del forn. El procés de refredament tarda uns tres dies. La temperatura es comprova per uns forats existents a la cúpula, des d'on es controla el color de les peces per saber la temperatura. Amb l'obertura del forn i el seu buidat acaba el procés.

El Vendrell és actualment un important centre productor de rajoles de terra vermella, que es fan servir per folrar terrats,



Boca d'un dels forns de l'obrador dels Fontana avui en desús.



Forn utilitzat actualment per a la cuita de les peces.

balcons, escales i habitacions.

Les altes xemeneies de les bòbiles que encara s'aixequen i es retallen sobre el cel del Vendrell en són un bon testimoniatge.

IV - DESCRIPCIÓ DE LES PECES MÉS USUALS

a) ATUELLS DE CUINA

- 1 - **Càntir coronat.** Són càntirs molt típics del Vendrell. Malgrat ésser en alguns casos molt grossos —de vuit litres— són lleugers. Són vidrats per dins i per fora en la seva part superior amb verd de coure. El broc és ample per anar a omplir-los a la font. Poden ésser d'un, tres, cinc i vuit litres.
- 2 - **Càntir d'hivern o de luxe.** Les característiques d'aquests càntirs són semblants a les dels anteriors, diferint únicament en el fet que són vidrats totalment en la seva part exterior. Són càntirs per a l'hivern, que mantenen l'aigua a la temperatura ambient.
- 3 - **Pitxell o pixell.** És un recipient destinat a transportar una petita quantitat de líquid, generalment aigua. És una cantimplora en ceràmica que fan servir generalment els pagesos. Porta una cordeta passada per les nanses, i al broc un galet. És vidrada per dins, i per fora solament la meitat superior. Té una capacitat d'un litre.
- 4 - **Càntir d'oli.** Són càntirs totalment vidrats, amb una nansa ampla i ferma per poder-la agafar bé. Tenen un sol forat amb un broc molt gros amb un bec perquè ragi ben fi. Són vidrats, amb transparent, i poden ésser de mig litre, de tres quarts o d'un litre.
- 5 - **Pot cullerer i pot dels fregalls.** Són pots amb forats, en el cas del cullerer, per tal que s'escorrin els coberts i sense, quan s'utilitzen per guardar els fregalls. En ambdós casos tenen una nansa per ésser penjats. Són vidrats amb verd o transparent per dins i per fora.

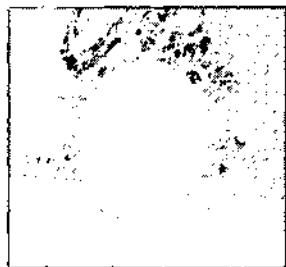
- 6 - **Piat de setrill o del càntir de l'oli.** Són uns plats de 4,5 centímetres d'alçada, amb quatre o cinc sortints a l'interior, que permeten de col·locar-hi el setrill o el càntir d'oli, sense tocar el fons. Els regalims resultants de la utilització dels referits recipients es dipositen al fons del plat i el setrill queda sec. Es fan vidrats, amb transparent o en verd.

b) ATUELLS D'ÚS DOMÈSTIC

- 7 - **Ampolla de llit o escalfapeus.** Ampolla allargada i estreta, amb broc estret i una sola nansa. És totalment vidrada per dins, i per fora amb transparent. S'omple d'aigua calenta, es tapa amb un tap de suro i es fa servir per escalfar el llit. Pot contenir un litre d'aigua.



Càntirs coronats.



Pitxell.



Càntirs d'oli.



Pot cullerer.



Plàts de setrill.



Bací.



Orinal.

8 - **Bací.** Peça alta acampanada, amb boca ampla i grans nanses. Es feia servir per als malalts. Es fa vidrat, amb transparent o amb verd.

9 - **Orinal.** És baix i arrodonit. Es fa totalment vidrat, amb transparent o amb verd. Es feia servir a la nit o per la falta de comuna.

c) ATUELLS PER A ANIMALS

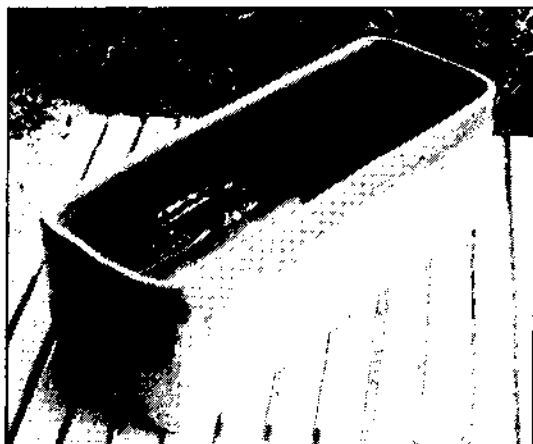
10 - **Menjadora.** Dipòsit de base rectangular, per contenir ranxo

per als porcs, vidrat solament per dins.

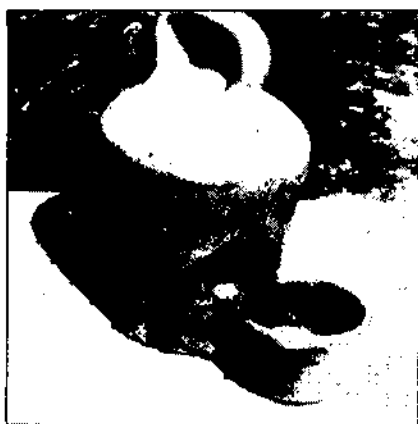
- 11 - **Abeurador o càntir de pica.** Atuell format per un dipòsit i una cassoleta adossada a la part inferior, comunicats per un



Escalfapeus.



Menjadora.



Abeurador.



Càntir de ferrer.

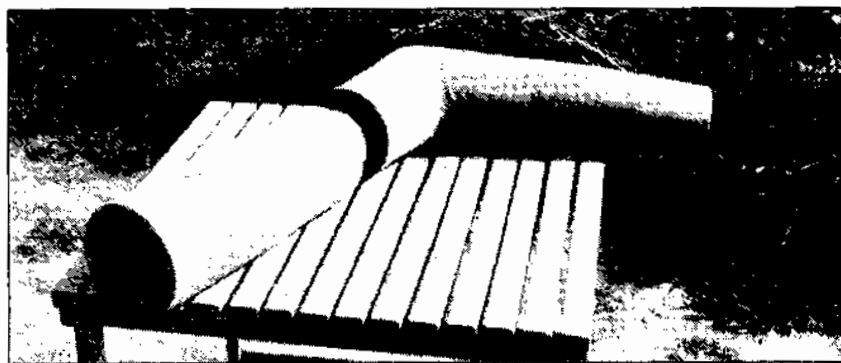
orifici. S'utilitza per donar aigua als animals de volateria, generalment gallines. És vidrat, amb transparent per dins, i per fora solament la cassoleta.

d) MATERIALS PER A LA CONSTRUCCIÓ

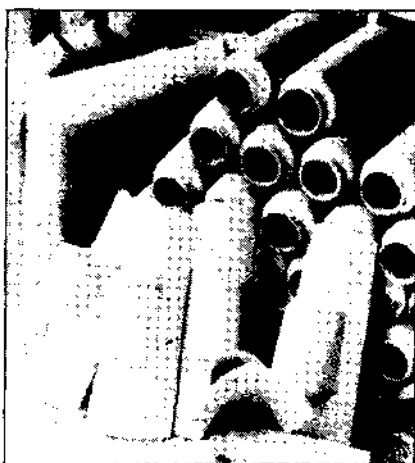
12 - **Tortugades.** Són teules de forma especial que es posen al capdavall d'una teulada i al llarg d'ella per rebre'n l'aigua i conduir-la a una canonada.



Tortugades.



Canonades.

*Sobreexidor.**Teules amb respirador.*

- 13 - **Canonada.** Tubs vidrats per dins, fets servir per conduir l'aigua de les teulades a les cisternes o a la claveguera. Poden ésser rectes o inclinades segons conveniència.
- 14 - **Sobreexidor.** Mena de petit dipòsit on desemboca la canonada i on l'aigua s'assola, quedant les brutícies dipositades al fons, passant només l'aigua neta a la cisterna. Es fa vidrat totalment, amb transparent.
- 15 - **Teules amb respirador.** Teules especials, que es posen a les teulades quan es necessita que respiri i ventili per alguna circumstància. No són vidrades.

e) ALTRES UTENSILIS

- 16 - **Càntir de ferrer.** Càntir de nansa sense vidrar al qual s'ha substituït el galet per una pinya de regadora. El feien servir els ferrers a la forja per ruixar el metall roent. Actualment s'utilitza en jardineria.